

# le buffet

de la gare  
St-Pierre-de-Clages

## Le midi

Du mardi au vendredi

Le chef vous propose **un plat du jour à 18.-**

Entrée/plat **ou** Plat/dessert pour **22.-**

Entrée/plat/dessert pour **24.-**

## En apéritif

Apéro duo, 5dl de planteur, 6 acras, 4 gambas croustillantes, 2 toasts créole \_\_\_\_\_ **32.-**

Acras antillais x6 \_\_\_\_\_ **9.-**

Boudins noir créole sur toast x3 \_\_\_\_\_ **9.50**

12 toasts de tartare de bœuf \_\_\_\_\_ **27.-**

3 acras + 1 planteur \_\_\_\_\_ **10.-**

3 boudins créoles sur toast

+ 1 planteur \_\_\_\_\_ **14.50**

Gambas croustillantes \_\_\_\_\_ **12.50**

★★★★★★

## LES ENTREES

	ENTREE	PLAT
Salade verte	6.50	
Salade mêlée	10.50	
Carpaccio de cerf, copeaux de parmesan, Huile de chanvre et saladine (toast et frite en plat)	18.-	32.-
Terrine du chasseur maison	15.-	
Salade de poulpe croustillant	13.-	22.-
Assiette créole (salade vinaigrette mangue, acras, toast créole et gambas croustillantes)	14.-	25.

\*Pour toute allergie veuillez l'indiquer lors de la commande

Prix net en CHF tva à 7,7% incluse

**Nous n'acceptons pas la postfinance**

## LES VIANDES

Filet de selle de chevreuil, garniture chasse, Sauce foie gras et airelles, spaetzlis	48.-
Civet de lièvre au curry vert, garniture chasse, spaetzlis	34.-
Filet de bœuf env.200gr, sauce forestière écrasé de p.de terre et légumes du moment	54.-
Bokit de sanglier au colombo, frites	28.-
Tartare de bœuf (Boucherie Saint André, Chamoson), toast et frites	35.-

\*\*\*\*

## LES POISSONS

Poisson du moment selon arrivage	36.-
Civet de Gambas, spaetzlis, garniture chasse	32.-

\*\*\*\*

## LES PÂTES

Penne et sa poêlée de champignons d'automne	25.-
---	------

Pour la provenance des viandes et poissons veuillez-vous référer à l'ardoise disponible en salle ou en terrasse, ou également auprès du personnel.

\*Pour toute allergie veuillez l'indiquer lors de la commande  
Prix net en CHF tva à 7,7% incluse

Nous n'acceptons pas la postfinance

## LES DESSERTS

Création d'automne	12.-
Tarte tiède au marron et sa boule de sorbet figues	10.-
La gourmandise du chasseur : glace marron, meringue, liqueur de noisette, crème	12.-
La coupe antillaise (sorbet citron vert, glace coco Sorbet mangue, sauce goyave, crème)	10.50
Une boule de glace à choix + expresso	6.50
Smally (1boule de glace ou sorbet arrosé)	8.-
Parfums : vanille, chocolat noir, café, caramel beurre salé, pistache, abricot, mangue, coco, rhum raisin, citron, marron)	

\*Pour toute allergie veuillez l'indiquer lors de la commande

Prix net en CHF tva à 7,7% incluse

**Nous n'acceptons pas la postfinance**

## **MENU D'AUTOMNE**

(Minimum pour 2 personnes)

\*\*\*\*

***Duo d'entrées,***

Terrine du chasseur

Carpaccio de cerf, copeaux de parmesan, huile de noix et saladine

\*\*\*\*

Filet de selle de chevreuil et sa garniture chasse,

Sauce foie gras et airelles, spaetzlis

\*\*\*\*

La création d'automne

**68.-**

\*Pour toute allergie veuillez l'indiquer lors de la commande

Prix net en CHF tva à 7,7% incluse

**Nous n'acceptons pas la postfinance**